



ねこの手通信

Vol.20
5月号
(18.5.25)

かの手に!

みんなで楽しむ！ いつもありがとうございます。 世界)で(す

毎日毎日大アメフト部の話題で持ち回りですね。ニュースは 真実のところ一部だと
鬼っていつも見ています。本当の事は当事者しか知らないもっさす。ところが... 日本大学の
在学生数、ご存知ですか?? たぶん一人で(%)! 万人(大学院含む)です!
すごい規模!(うちの娘も1/万人です)。色々な場所に学部別に本校舎があり、本堂上水にお
文理学部。日本大は歯学部、医学部もあります。学費1ヶ月8万で計算しても月に56万円。
年間672億円の売上!! 入試や入学会員登録も3ヶ月以内で済みます... 国家計算
卒業生もすさまじい数だし、卒業式は無数でどんな損害賠償金にも
付かないほどにあります。日本大卒業生もすさまじい数だし、卒業式は無数でどんな損害賠償金にも
耐えられずし風評被害もこれくらいのかもしません。色々なニュースを見て、なんかいい人が
どう考ふのかとおもひて、今はの今のビジネスに役立つことを考えておこう@かこす。

5合同クッキングコース

お料理屋苦手な方、こ声アトコタタ、んです。奥の方
手口害り上人土ができんねやうにたくない。といふ見定。
手口の手にオーダーするヒヤもなし、時にゼム！ うなづけ
下さい。

・ナニ=レタスに<3mで食べよ>レコギ風焼肉・

① 牛肉 玉ねぎ サニーレタス ポマ アチャート

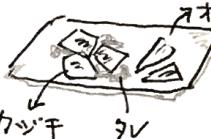
・焼肉のタレ ① 牛肉とスライスした玉ねぎをいためる。(タマネギ)

・さとうけん ② 焼肉のタレと
さとうけんとに牛
肉を乗せる
たまご味噌

生カラバキの肉の具

生カツキの照り焼

<材料> <作り方> (カツレ=カツレ=カツレ)
 生かぼし、オクラ ① カボシ切身を四等分にし、小麦粉を
 1枚 3~4本 小さくして、油でひいたフライパンで
 小麦粉(1kg) 両面焼く(弱火でフタ)オクラも入る
 しょうゆ 大 ② Aを合わせておひき。①の火がとおいたら
 酒 大 フライパンに加え、少しがくめてお皿へ。
 さとう 1.1~2
 炙り ③ あべたたれをフライパンで焼つめこ
 と3つ以上たらカボシをかけて、お皿へ。



・メカジキは生をうまくて下さ
解凍のときはカタイであります

廿集

8月頃からこの手を法人化する予定です! 王見在
法人化を喜んでいます。皆様のイメージお寄せ下さい。

 スタッフコーナー  今回はでネーディー
ソ元さんです!!

こんなにちは、スタッフの山えひす。先日、腰関節を痛め2、2-3日歩くのが不便になつた。大変な日々をすごしました。重い荷物も持つなくなり、夫や息子に手伝つてもらつたなどとやります。おこの手で行くといふ買い物代行サービスは、こんな時こそも便利です。普段、このサービスをお使いではないが、困った時は、ぜひご利用下さいね。

マタキ **木**った時のこの言葉
シリーズ①
ピントはチャンスである ピントリーズ

よく聞きます。これは「他責」ではなく「自責」で、
ポン・タイプな考え方の人にあてはまるコトバ。
「ピントをチャンスに変える5つの質問」といふ
本から、5つの1. 2. 3. 4. 5.と見えた方すみどーい！
今日は3. 4. 5. の3つの質問です。

●最高の人生をスタートするためには今から
できることは?
答えがわかってない人、ドキ..とした人、たぶん人もいるよ
うですね。何本からでもスタートは切れます!!

「國、たな 家事の仕事は
おこの手へ」

ねこの手メイドサービス 016-874-9528

